

Sehr geehrte/-r LVA-Seminarbesucher:in!

Wir freuen uns, Ihnen das LVA-Seminarprogramm für 2026 bekanntgeben zu können.

Unabhängig davon, ob Sie sich beruflich verändern, Ihr vorhandenes Wissen vertiefen oder sich zusätzlich spezialisieren möchten – wir haben das richtige Angebot für Sie!!

### **Themen- und Ortswechsel vorbehalten!**

#### **Jänner 2026**

- 21.01. Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest | [LVA](#)

#### **Februar 2026**

- 26.02. IFS Food | [Wien](#)

#### **März 2026**

- 05.03. Info-Veranstaltung Entwaldungsverordnung | [Wien](#)
- 10.03. Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie | [LVA](#)
- 11.03. Lebensmittelkrobiologie | [LVA](#)
- 17.03. FCM Grundlagen | [Wien](#)
- 18.03. HACCP in der Praxis - verstehen und anwenden | [LVA](#)
- 25./26.03. Grundlagen Lebensmittelrecht | [Wien](#)



#### **April 2026**

- 14.04. **NEU** - Lebensmittel-QM in der Praxis - mit System sicher zum Erfolg | [LVA](#)
- 21.04. Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest | [LVA](#)
- 28.04. Fragen, prüfen, verbessern - Interne Audits praxisnah gestalten | [LVA](#)



#### **Mai 2026**

- 06.05. **NEU** - EU-Verpackungsverordnung | [Wien](#)
- 07.05. **NEU** - Achtung Risiko! Fokus HACCP Gefahrenanalyse | [LVA](#)
- 20.05. Food Fraud | [Wien](#)
- 27.05. Lieferanten und ausgelagerte Prozesse audit- & praxistauglich managen | [LVA](#)

#### **Juni/ Juli 2026**

- 02.06. FCM richtig bewertet | [Wien](#)
- 09.06. Qualifizierung & Validierung in der Praxis - nachweislich sicher | [LVA](#)
- 16./17.06. Lebensmittelkennzeichnung intensiv | [Wien](#)
- 23.06. **NEU** - Risk-Based Approach: Moderne Strategien für Lebensmittelsicherheit | [LVA](#)
- 24.06. Informationsveranstaltung: BRCGS Packaging Material v7 | [Webinar](#)
- 07.-09.07. EHEDG Advancedkurs | [BOKU](#)

#### **September 2026**

- 09.09. Das ist neu im Lebensmittelrecht | [Wien](#)
- 17.09. HACCP in der Praxis - verstehen und anwenden | [Linz](#)
- 22.09. Informationsveranstaltung: BRCGS Packaging Material v7 | [Webinar](#)
- 23.09. Sauber und sicher - Hygieneschulung professionell gestalten und durchführen | [LVA](#)
- 29.09. FCM für Profis - Konformitätsarbeit | [Wien](#)



#### **Oktober 2026**

- 01.10. **NEU** - Smart Quality - KI für sichere Lebensmittelprozesse | [LVA](#)
- 07.10. **NEU** - Call me by my name - Phänotypische Identifizierung von Bakterien | [Wien](#)
- 13.10. Fragen, prüfen, verbessern - Interne Audits praxisnah gestalten | [LVA](#)
- 14.10. Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest | [LVA](#)
- 21./22.10. Marketing vs. Irreführung: Wie entscheide ich, was geht? | [Wien](#)
- 29./30.10. EHEDG Spezialkurs | [LVA](#)

#### **November 2026**

- 05.11. IFS Food | [LVA](#)
- 10.11. Nachhaltige FCM | [Wien](#)
- 12.11. Health Claims | [Wien](#)
- 17.11. Prävention statt Reaktion: Integration von HARPC Elementen im HACCP | [Wien](#)
- 19.11. EHEDG: Grundlagen des Hygienic Design | [LVA](#)
- 26.11. **NEU** - QM und Technik in der Praxis - der Realitätscheck! | [Webinar](#)

#### **Dezember 2026**

- 02./03.12. Lebensmittelkennzeichnung intensiv | [Salzburg](#)